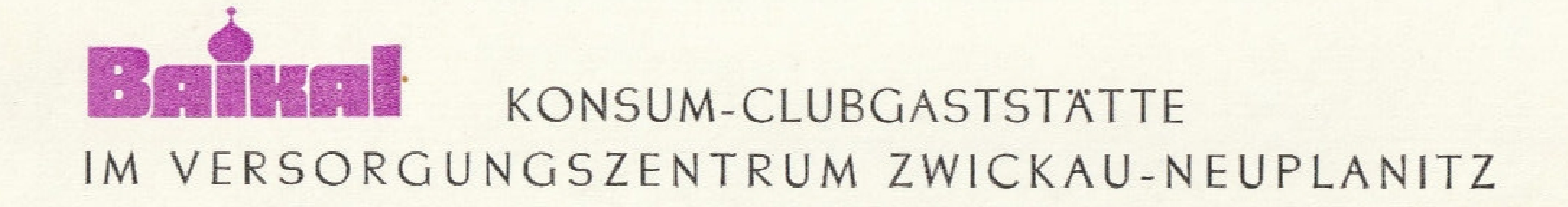
SONDERKARTE

anläßlich der FACHARBEITERPRÜFUNG unserer Koch- und Kellnerlehrlinge im Mai 1983

Werte Gäste!

Unsere Koch- und Kellnerlehrlinge haben sich zwei Jahre in Theorie und Praxis auf ihren zukünftigen Beruf vorbereitet. Heute legen sie eine Probe ihres Wissens und Könnens vor unserer Prüfungskommission ab.
Wir hoffen, daß auch Sie die gastronomischen Leistungen zufriedenstellen und wir Sie bald wieder bei uns begrüßen können.



KONSUM-CLUBGASTSTÄTTE
IM VERSORGUNGSZENTRUM ZWICKAU-NEUPLANITZ

Vorspeisen	Rindermark auf Toast, überbacken und herzhaft gewürzt	1,90 M
	Garnierte Tournedos in Gelee	2,20 M
	Welsh rarebit	1,45 M
	Heringssalat auf Apfelringen und Schwarzbrot	2,15 M
Suppen	Kraftbrühe »royal«, Toast	1,40 M
	Crottendorfer Schlächtersuppe mit Schwarzbrotkrusteln	1,10 M
	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	1,75 M
	Italienische Minestra	1,45 M
Eier- und Fischgerichte	3 Spiegeleier auf Bauernschinken, Tomatenketchup, Röstkartoffeln, verschiedene Salate	3,85 M
	Voigtländische Speckeier in pikanter Soße, Petersilienkartoffeln, verschiedene Salate	3,15 M
	Fischgulasch »Art der schönen Julischka«, Risotto, Salate	4,10 M
	Regenbogenforelle »Müllerin«, Rotkohl, Petersilienkartoffeln, verschiedene Salate	Preis nach Gewicht
	Forellenfilet »Lukullus«, Schloßkartoffeln, verschiedene Salate	5,90 M
Geflügelgerichte	Geflügelcroquettes, Sc. mousseline, pommes duchesse, Salate	6,85 M
	Broiler in Weinteig gebundene Sc. hollandaise, Petersilienkartoffeln, verschiedene Salate	6,60 M
	Entbeinte Mastente auf Weinkraut, Klöße, verschiedene Salate	5,50 M
Tagesgerichte	Burgunder Hammelbraten, Speckbohnen, Petersilienkartoffeln, Salate	4,85 M

Gefüllter Schweinswickel, Schloßkartoffeln, verschiedene Salate	4,15 M
Schwärtelbraten, Bayrisch Kraut, Nockerln, verschiedene Salate	4,80 M
Schweinsrücken »Bäckerin Art«, pommes duchesse, verschiedene Salate	3,95 M
Ungarisches Räuberfleisch, Bayrisch Kraut, Nockerln, verschiedene Salate	4,35 M
Rindszunge in Schinkensoße, pommes Anna, verschiedene Salate	5,45 M

Pfannengerichte

Gegrillte Schweinsniere, Sc. bearnaise, pommes frites, verschiedene Salate	4,30 M
Kräutersteak vom Schwein mit gebackener Petersilie, Gemüse, Zwiebelkartoffeln, verschiedene Salate	6,05 M
Braumeistersteak, Sc. hollandaise, pommes frites, verschiedene Salate	6,80 M
Rumpsteak mit Pußtasoße, Spiralkartoffeln, verschiedene Salate	5,45 M
Chateaubriand, Sc. bearnaise, Erbsen in römischen Pasteten, pommes frites, verschiedene Salate (für 2 Personen)	14,55 M

Süßspeisen

Gefüllter Bratapfel mit heißer Vanillesoße überzogen	1,25 M
Muzemandeln (Mandelkrapfen) mit Schlagsahne garniert	1,45 M
Erdbeercreme	2,25 M
Omelett »Confiture«	2,90 M
Flambé von Früchten auf Vanilleeis	3,95 M

PRÜFLINGE:

Kochlehrlinge	Kochlehrlinge	Kellnerlehrlinge
Böhm, Jörg	Körner, Angelika	Fröhlich, Janette
Franke, Simone	Lorenz, Katrin	Hönig, Violett
Georgi, Henning	Meißner, Francis	Müller, Andrea
Gerber, Kerstin	Stark, Uwe	Poller, Heike
		Riedel, Heike

Vorsitzender der Prüfungskommission für Küche:	Küchenmeister Wilhelm Bauer, Träger der goldenen Meisternadel
Vorsitzender der Prüfungskommission für Kellner:	Serviermeister Rolf Heerklotz
Leitung der Gaststätte »Baikal«:	Gaststättenleiter Eberhardt Scherpe, Handels-Ökonom

KuGD 05 132 83 3 29 23